

PRIMI PIATTI

## Gnocchetti gialli con salsiccia e crema di formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

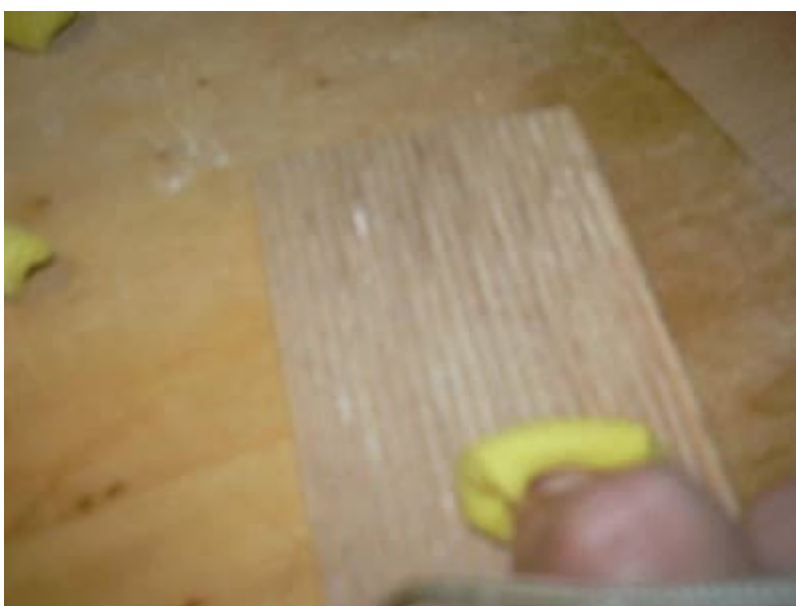
300 g di semola  
1 bustina di zafferano  
200 g di salsiccia  
100 g di crema di formaggio  
sale  
pepe e se vi piace del grana alla fine.

Gli gnocchetti gialli con salsiccia e crema di formaggio sono una ricetta che stupirà i vostri ospiti. Non sono i soliti gnocchi di patate ma di semola e profumati allo zafferano. Un piatto davvero godurioso!

### PREPARAZIONE

**1** Ho impastato 300 g di semola con un pò di acqua in cui ho sciolto una bustina di zafferano.

Ho fatto riposare il panetto per 30 minuti circa e tirato dei rotolini (non troppo sottili) che ho poi tagliato a tocchetti e passato sulla mia tavoletta rigata. Ho usato due dita per passarli sul taglierino così si sono allungati a mò di maccheroncino.





- 2 Ho sbriciolato la salsiccia in una padella antiaderente, ho messo qualche cucchiaino di acqua della pasta per cuocerla un pochino. Ho fatto cuocere i miei gnocchetti e poi li ho scolati e messi insieme alla salsiccia e a un paio di cucchiaini di crema di formaggio e ... voilà: buonissimi!

